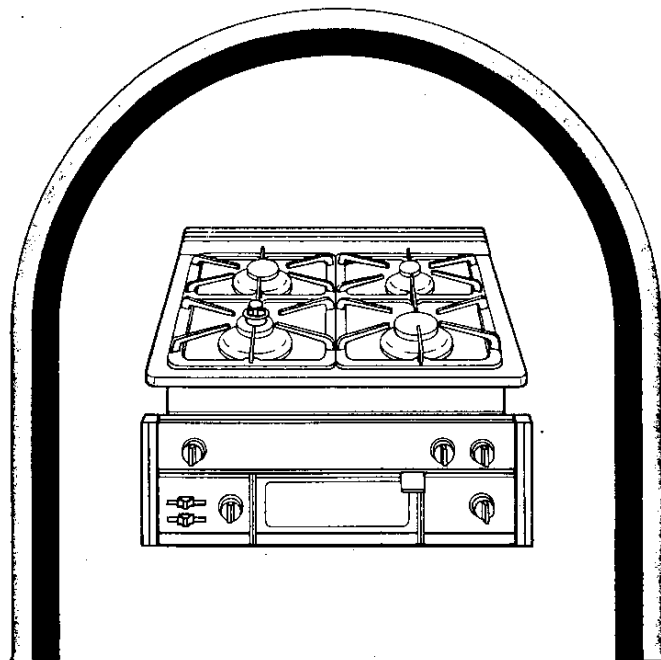
本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

名称	〒	所在地	電話
本社 ガスビル サービスセンター	〒541	大阪市東区平野町5丁目1	☎大阪 06(202)2221
南支社	〒557	大阪市西成区玉出東2丁目9番41号	☎大阪 06(652)0001
北支社	〒532	大阪市淀川区十三本町3丁目6番35号	☎大阪 06(301)1251
堺支社	〒590	堺市住吉橋町2丁2番19号	☎堺 0722(38)1131
北摂支社	〒569	高槻市藤の里39番6号	☎高槻 0726(71)0361
阪神支社	〒662	西宮市和上町4番11号	☎西宮 0798(26)3101
東部支社	〒578	東大阪市稲葉2丁目3番17号	☎河内 0729(62)1131
京阪支社	〒573	枚方市西田宮町16番17号	☎枚方 0720(41)1251
神戸支社	〒650	神戸市中央区相生町5丁目13番10号	☎神戸 078(576)5231
京都支社	〒604	京都市中京区烏丸通御池角	☎京都 075(231)8151
奈良支社	〒631	奈良市学園北2丁目4番1号	☎奈良 0742(44)1111
和歌山支社	〒640	和歌山市本町1－1－1	☎和歌山 0734(31)2481
姫路支社	〒670	姫路市神屋町4丁目8	☎姫路 0792(85)2221
東播支社	〒675	加古川市加古川町粟津29の1	☎加古川 0794(21)1801
豊岡支社	〒668	豊岡市三坂町6丁目57番地	☎豊岡 07962(3)2221
湖南支社	〒525	草津市追分町字荒堀680の1	☎草津 0775(62)5311
彦根支社	〒522	彦根市大東町12－11	☎彦根 0749(22)3131
(長浜営業所	〒526	長浜市南呉服町3番4号	☎長浜 0749(62)7171)

その他当社サービスステーション、およびサービスショップ

大阪ガス株式会社

ガスドロップインコンロ
取扱説明書　10-750型

型式の呼び DC-413TH1

ガス器具をお使いになるときのご注意

ガス器具を
お使いになった
あとは必ず
もとコックも
閉める習慣を

毎日使う
ガスコンロの
バーナーなど器具も
ときどきお手入れを

ガス器具は
ガスの種類にあった
正しいものを

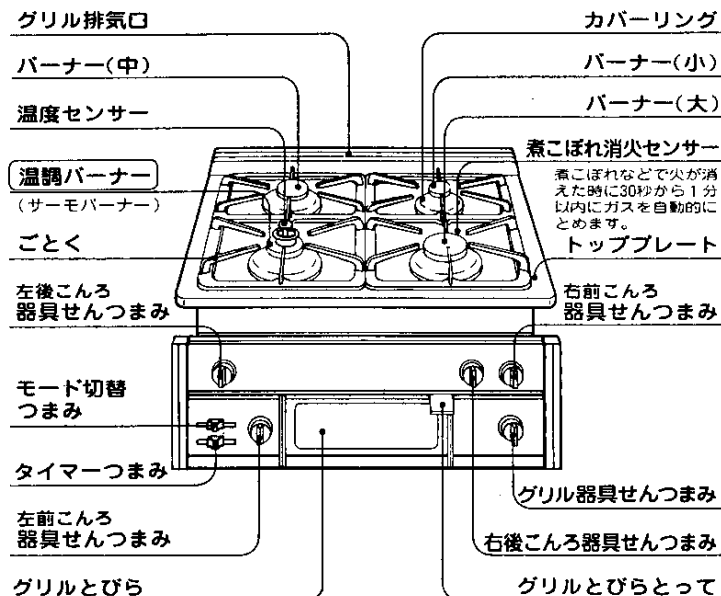
●ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガスドロップインコンロ《グリル付》をお求めいただき、ありがとうございました。

この「取扱説明書」をよくお読みいただき大切に保管してください。

もくじ

- 各部の名称 …… 2
- 特に注意していただきたいこと …… 3
- 器具の設置 …… 9
- 使用手順 …… 12
- 使用時のご注意 …… 25
- 日常の点検・手入れ …… 26
- 故障異常の見分け方と処置方法 …… 29
- アフターサービスのお申し込み …… 31
- 特　　長 …… 32
- 寸法図と仕様一覧表 …… 33
- 別売部品のご紹介 …… 34

特に注意していただきたいこと

安全に正しくお使いいただくために、この項は必ずお読みください。

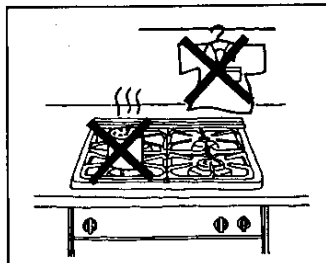
使用ガスについてのご注意

● **ガスの種類を確かめてください。**

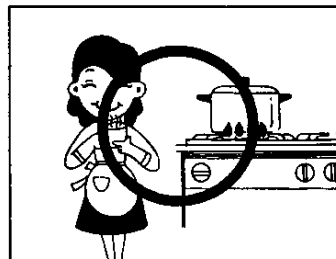
- トッププレートをはずした右前の防熱板にはってある銘板（ラベル）に表示のガスの種類とお宅のガスが一致しているかをまず確かめてください。
- ガスの種類には都市ガスとＬＰガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。
- 転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

銘板

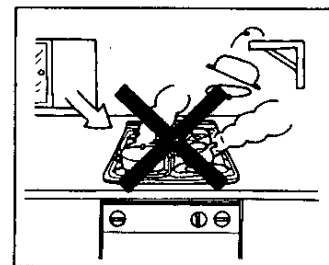
用途についてのご注意

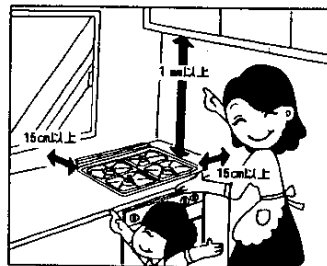
● **調理以外の用途（炭・煉炭おこし・衣類の乾燥など）には使用しないでください。**
過熱・異常燃焼などによる焼損、火災などの危険があります。

特に注意していただきたいこと ②

市販の補助用具使用についてのご注意

● **極端に大きな鉄板やなべ、熱を逃がさないようにするためのなべ枠、または不良の補助用具などで炎をふさいで使うことはさけてください。**
不完全燃焼をおこしたり、器具を異常に過熱し危険です。

使用場所についてのご注意

● **強い風の吹き込む所では使用しないでください。**
炎が風で吹き消えることがあります。

● **棚の下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。**

特に注意していただきたいこと ③ 使用場所についてのご注意

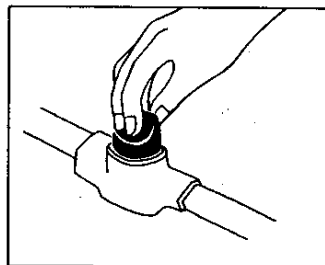
●ドロップインコンロの周囲が木材のような可燃性の壁面の場合は、過熱を防ぐため左右及び後面ともに15cm以上、上方は1m以上離してお使いください。

使用上のご注意

ガス漏れ予防

●器具をご使用にならないときや外出前、またおやすみ前には万一の事故がないように、必ず元せんをしめてください。

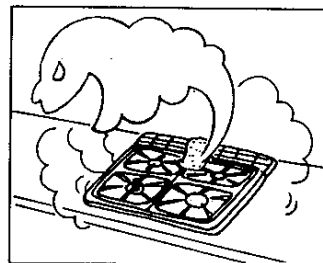
●使用中は決して外出しないでください。
空だきになるなど不測の事態が生じることがあります。

●使用後は必ず器具せんを閉じ、消火したことを確かめてください。

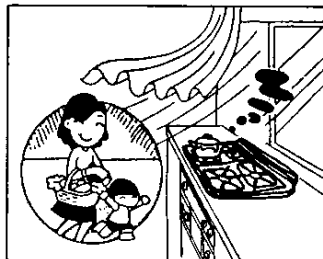
●使用中には時どき正常に燃焼していることを確かめてください。

特に注意していただきたいこと ④ 使用上のご注意

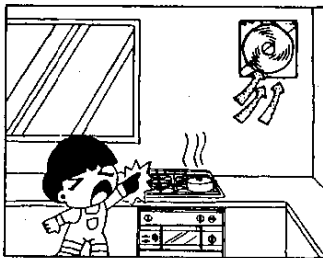
火災予防

●グリル(オーブン)使用中、後部の排気口の上に物をのせないでください。
不完全燃焼や異常過熱の原因になります。

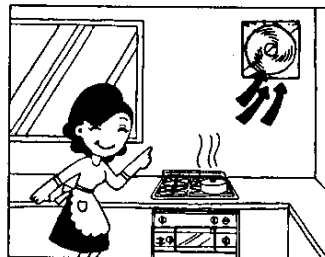
●器具の上やそばに燃えやすいもの（紙、カーテン、家具、揮発油など）を絶対においたり近づけたりしないようにしてください。

外出などについてのご注意

●火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。

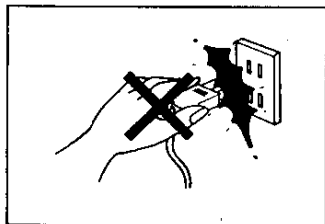
●天ぷらなど油料理の場合は、火をつけたまま場所を離れたり、加熱しすぎないようにしてください。
湿度が上りすぎると油が自然発火し、火災の原因となります。

やけどのご注意

●ご使用中および使用直後は、器具本体とその周辺は熱くなりますので、手を触れたりしないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。

●ご使用中グリル水入ざらを出し入れされるときは、必ず付属のグリル用とってをお使いください。
ぬれぶきんなどで持つと蒸気が出てやけどするおそれがあります。

換気のご注意

- ご使用と同時に換気扇を回すなど換気にご注意ください。
  ガスが正しく燃えるためには、ガスの6倍〜10倍の空気が必要です。しめきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。

ガス事故防止

- ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せんを閉じ、窓や戸を全部あけて、大阪ガス支社または大阪ガスサービスステーションに連絡してください。

〈ご注意〉
万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり換気扇その他電気器具にふれたりしないでください。(スイッチの入・切や電源プラグの抜き差し等）火や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。

異常時の処置

- ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちにご使用を中止（器具せん、ガス元せん閉止）して十分な点検をお願いします。
  〔故障・異常の見分け方と処置方法については29ページをお読みください〕

日常の点検・手入れ

- 器具を安全、快適にお使いいただくために、日常の点検、手入れは必ず行なってください。(詳しくは26ページをお読みください）

- 故障又は破損したと思われるものは使用しないでください。不完全な修理は危険です。

- 万一具合が悪くなって処置に困るような場合は、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご連絡ください。

器具の設置

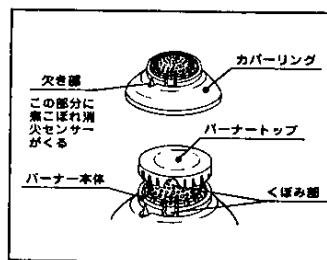
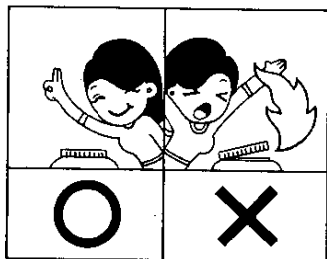
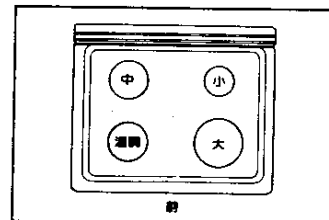
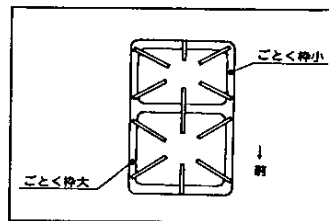
設置前の準備と確認

●器具の設置はお買い上げ店に依頼し、安全な位置に正しく設置してご使用ください。

●正しく設置されているか確認してください。(詳しくは設置・工事説明書をお読みください。)

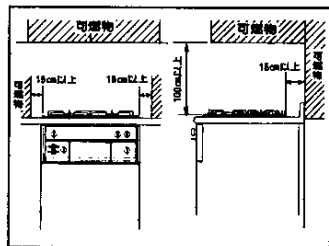
部品の取り付け

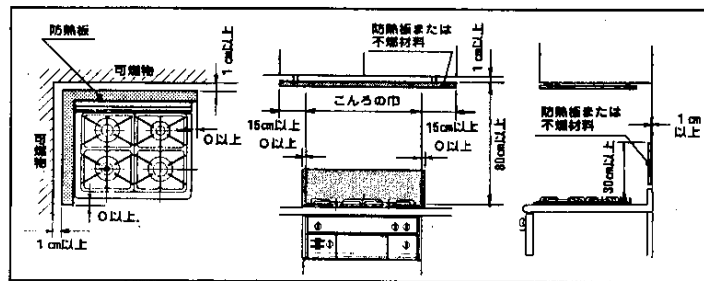
●トッププレートの上にカバーリング、バーナートップ、ごとくの順に正しくのせてください。

●カバーリングは、内径の欠き部分に煮こぼれ消火センサーがはまるようにのせてください。

●バーナートップは傾いたりしないよう、バーナートップのくぼみ部とバーナー本体側のくぼみ部とが必ず合うようにはめてください。それ以外の位置ではしっくりはまりません。

●バーナートップ、カバーリングは図のように大・中・小の位置を確認して正しくとりつけてください。

●ごとくは左右共通ですが、前後の区別があります。ごとく枠の大きい方が前、小さい方が後にくるようにセットしてください。

設置上のご注意

●耐久性などの点からできるだけ湿気の少ないところを選んでください。

●周囲に可燃物(木製の壁、たななど)のある場合

・トッププレートより上の側面及び背面は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。可燃性の壁にステンレス板などを張ってある場合も同様です。また上部はトッププレート上面から 100 cm以上離して使用してください。（但し不燃性の場合は80cm以上）（火災予防条例で定められております）

●可燃性の壁(ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上離して設置できない場合

・図のように必ず別売の防熱板(コードNo 15-100-0084～7)または防熱板相当の不燃材をとりつけてください。

ガスの接続

・この器具は必ずガス管またはフレキ管等、金属管で接続してください。
・配管工事は大阪ガス指定業者にて施工してください。

使 用 手 順

はじめてお使いのとき

・はじめてお使いになるときは、必ずグリル水入ざらに水を入れ、換気をしながら約15分間のから焼きをしてください。油を焼ききるためで、煙と臭いが出ますが異常ではありません。

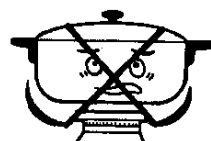
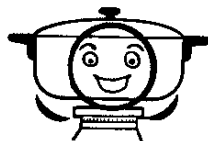
点火前の準備と確認

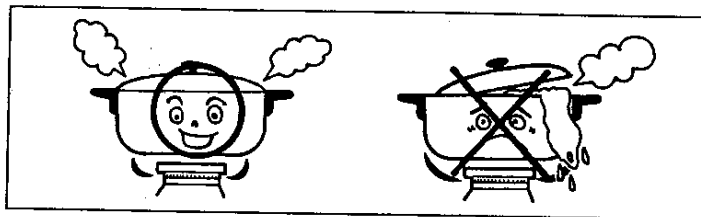
・器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものが置いていないことを確認してください。

・器具せんつまみが「止」の位置にあることを確認したのち、ガス元せんを全開にしてください。

・グリルをお使いになるときは、グリル水入ざらに水(コップ1杯強約200cc)を入れてください。

こんろ部の使い方

・なべをこんろにのせてから点火してください。
特に左前こんろ（温調バーナー）では、必ずなべをこんろにのせてから点火してください。この際、なべの水気はふき取ってください。水気があれば余分な熱が必要となります。
・火力はなべの大きさに合わせて調節してください。炎が鍋底よりあふれない程度が最適です。

使 用 手 順②

・煮たったら沸とうの続く程度の火力に調節してください。(左前こんろは、自動的に弱火にすることができます。)ガスの節約になります。また、煮こぼれは火を消したり、バーナーや器具を早くいためます。

左前こんろ(温調バーナー)の使い方

●点火をされる前に

・モード切替つまみを調理内容に応じたモードにセットしてください。
・タイマーつまみを「連続(120)」または調理内容に応じた時間にセットしてください。

モード

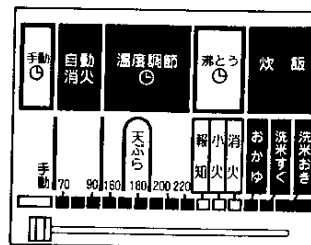
・モードとは、温度センサーが鍋底の温度を感知して、調理に適した温度でお料理をつくるための指示パネルです。お料理にあわせて「モード切替つまみ」をスライドさせて使い分けてください。
★数字は温度を表わしています。

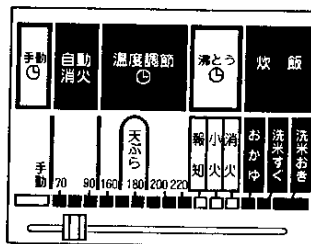
◀このマークは、「アラームのお知らせ」を表わしています。

※ ▬ 表示に「モード切替つまみ」を合わせてください。表示の中間では、左右どちらかのモードになります。

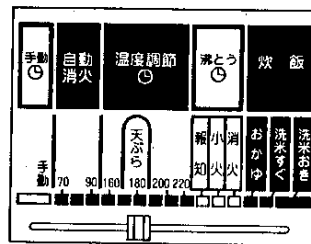
使 用 手 順③

手 動 ◷

・通常のこんろとして使えます。
★過熱防止機能がついていますので、空だきなどの異常加熱された場合は自動的に消火します。

自動消火

・セットされた温度になれば、自動消火します。

ミルクのあたため…… 70・80
汁もののあたため……70・80・90

温度調節 ◷

・セットされた温度になれば、〈強火〉の場合は(強火↔弱火)、〈中火〉の場合は(中火↔弱火)をくり返して、セット温度を一定に保ちます。
★セット温度になればお知らせします。

揚げもの・お菓子などに

沸とう ◷

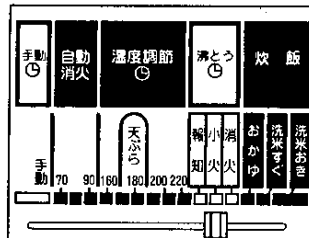
●**報　知**

・沸とうすれば、お知らせします。

●**小　火**

・沸とうすれば、自動的に小火（弱火）に切替わります。

●**消　火**

・沸とうすれば、自動的に火が消えます。

〈報知〉〈小火〉は沸とう後水分がなくなり、さらに温度が上がると「こげつき防止機能」が働き自動消火します。

ゆでもの・蒸しもの・シチューなどの煮込み料理、煮しめなどに便利です。

炊　飯

・マイコンが自動的に火力を調節して〈おかゆ〉〈ごはん〉を炊きます。

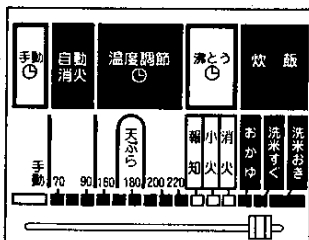
●**おかゆ**

・米１合（0.18ℓ）以下のおかゆが自動炊飯できます。

●**洗米すぐ**

・洗った後すぐ炊く時に使います。

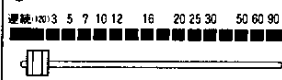
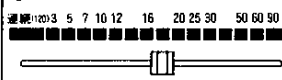
●**洗米おき**

・洗米後30分以上浸水させてから炊く時に使います。

★炊きあがれば、お知らせします。

★蒸らしが完了すればお知らせします。

タイマー

・◷ マークの表示がされた「モード」の時に使えます。
連続（120）にセットしても、使いはじめてから２時間たつと消し忘れ防止タイマーが働いて自動消火します。

★数字は分を表わしています。

★セット時間になれば、お知らせして自動消火します。

・お料理に合わせて「タイマーつまみ」を左右にスライドさせてお使いください。

※■表示に「タイマーつまみ」を合わせてください。表示の中間では、左右どちらかの表示時間（分）になります。

〈ご注意〉

・ 消し忘れ防止タイマー は ◷ の表示に関係なくすべてのモードで働きます。
・使用中にタイマーを再セットしますと、アラームがピッとお知らせして、その時点からの時間となります。
・ 沸とう ◷ 消火 のモードを使用する時は、かならず連続（120）にセットしてください

アラーム

つぎの４つの種類のアラームが鳴り、それぞれの状態をお知らせします。

アラームの種類	状　態　の　内　容
「ピー」	・セット温度、煮こみ完了、炊飯終了となり自動消火したとき。 ・温度があがり過ぎて過熱防止機能が働いて自動消火したとき。
「ピッピッ」	・温度調節モードのセット温度になったとき。 ・沸とうしたとき。
「ピッピー」	・タイマーのセット時間が経過して自動消火したとき。
「ピッピッピッピッピッ」	・自動消火して器具せんつまみを「止」にもどしていないとき。 （消火後13分毎） （炊飯のときはむらし完了の目安としてお使いください。）

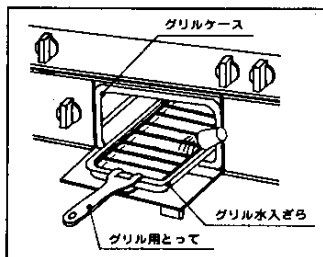
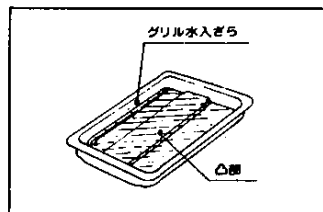
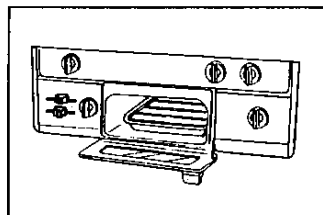
※くわしくはクッキングブックを参照してください。

使用手順⑥

〈ご注意〉
- 温度センサーの頭部がなべ底に密着していることを確認してください。密着しないなべは使用することができません。
- モード の表示は目安として使用してください。(なべの種類・調理量などにより差異があります。)
- 温度センサーに固い物をぶっつけたり、傷などを付けたり曲げないでください。
- 温度センサーはいつも清潔にしておいてください。煮こぼれ等でよごれたときはすぐにふき取ってください。なべ等の底も清潔にしておいてください。
- 風が吹き込む場所、エアコンの風などがあたり炎のゆらぐ場所では使用しないでください。セット温度と異った温度で作動します。
- 使用中に鍋を持ち上げたり、はずしたりすると炎で温度センサーが加熱されて消火したり、弱火になることがあります。異常ではありませんので、鍋をのせて再点火操作を行ってください。
- なべを乗せてから横にずらしたり、動かしたりしないでください。温度センサーが感知しにくくなるとともに、傷などがつくこともあります。炒めものなどなべを動かす調理は左前こんろ以外のこんろをお使いください。
- なべをのせずに点火操作をしたり、温度センサーの温度が設定温度より高い状態で点火操作をしますと、消火したり、弱火になることがありますが異常ではありません。温度センサーが十分冷えたのち、再点火操作を行ってください。

天ぷら火災を防ぐために、天ぷら料理をされるときは必ず温調バーナー(天ぷらモード)をお使いください。

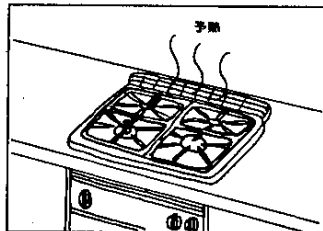
使用手順⑦

グリル部の使い方

- グリル水入ざらはグリルケースの底におき、奥にあたるまで入れてお使いください。
- グリル焼網はグリル水入ざらの中においてお使いください。
- グリル焼網は表と裏で高さが変えられますので、焼きものの種類、大きさによって使い分けてください。
- グリル使用時は必ずグリル水入ざらに水を入れてください。使用後のお手入れが簡単になります。グリル水入ざらの内面凸部が水にひたる程度の量(コップ1杯強約200cc)が適量です。(焼網がひたるまで水を入れないようにしてください。
- グリル水入ざらに水を入れる場合は、一旦グリルとびらをあけ、グリル水入ざらをグリル用とってで少し引出してからコップなどで入れてください。いっぱいに引出しすぎないようにご注意ください。なおとびらに水をこぼさないようご注意ください。
- 焼物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。
- グリル焼網はかならず付属のグリル用とってで、グリル水入ざらといっしょに出し入れしてください。

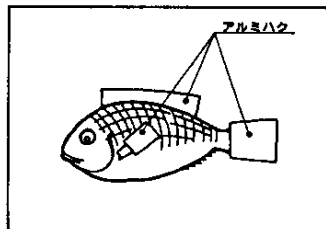
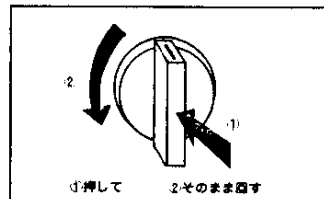
上手なグリルの使い方

●予 熱

・表面のこげやすいもの(つけ焼、照焼、粕漬けなど)や、火の通りの悪い魚などは、予熱しないでそのまま焼きます。

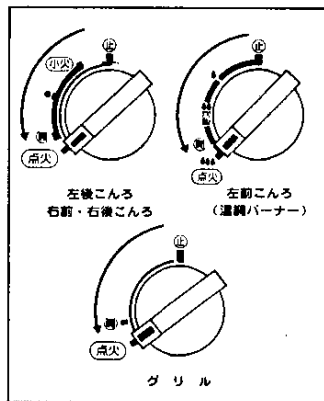
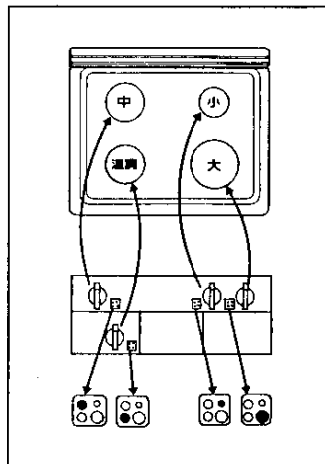
・それ以外の魚は、点火後約3分予熱して温度が上ってから材料を入れてください。このときには、グリル焼網も同時に熱しておくとくっつきにくくなります。

●魚焼きのコツ

・こげやすい部分やヒレなどには厚目に塩をふりかけるか、アルミハクで包んで焼きます。

・みそ漬けや粕漬けは、みそや粕を十分にふきとってから焼きます。

点　火（こんろ部・グリル部）

・器具せんつまみを押しながら"止"の位置より左へ"点火"の位置までまわすと「パチパチ」とスパークして点火します。

・バーナーに点火したことを確認してから数秒間そのまま〝点火〟の位置で押しつづけたのち手を離してください。このとき器具せんつまみは自動的に〝開〟の位置にもどります。

・〝開〟の位置で火が消えた場合は押し時間の不足です。もう一度同じ操作を繰り返し、器具せんつまみの保持時間を前回より長くし、軽く手を離してください。

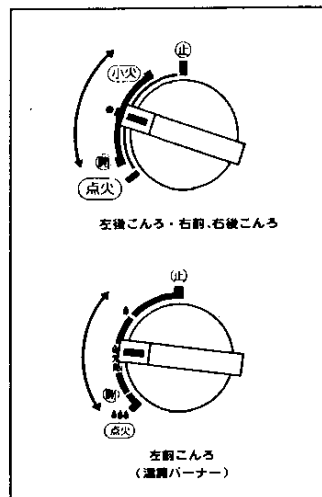
・つまみを押すことによって燃焼を保持させますので、途中で手をゆるめないようにしてください。

使用手順⑩

〈ご注意〉

- 万一点火しないときは、器具せんつまみを一旦もとに戻して、あらためて点火の操作をしてください。
- こんろバーナーは4つありますのでお使いになるこんろバーナーとバーナー指示マークを確認の上、器具せんつまみをまちがいのないよう操作してください。
- こんろ部の点火装置は同時点火方式になっておりますので、1ヵ所の点火操作で全てのこんろの点火装置が「パチパチ」とスパークしますが、異常ではありません。
- グリル点火時は必ずグリルとびらをあけて点火してください。
- グリル使用時は、グリルバーナーに点火していることを必ずご確認ください。

空気調節

- 空気調節の必要のない構造になっております。点火したらそのままお使いください。

使用手順⑪

火力調節

● こんろ部

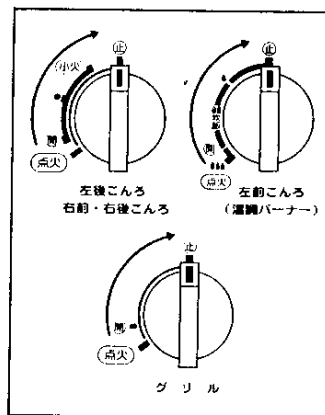
- 火力切り替え式の器具せんにより、火力の調節が容易に行えます。
- 〝開〟または〝🔥🔥🔥〟が強火、〝●印〟または〝🔥🔥〟が中火、〝(小火)〟または〝🔥〟が小火になっております。それぞれの位置で「カチッ」と音がして軽く止まりますので、調理に適した位置にしてご使用ください。
- 「炊飯」モードで使用のときは、点火後すぐに〝🔥🔥〟(炊飯)の位置に調節してください。

〈ご注意〉

- 〝(小火)〟または〝🔥〟と〝止〟の間では使用しないでください。立ち消えや不完全燃焼の原因となります。
- 〝開〟または〝🔥🔥🔥〟から〝(小火)〟の位置にする場合、早く操作しすぎると〝(小火)〟の位置をいきすぎて炎が消えることがあります。必ず炎を確認しながらゆっくり操作してください。

● グリル部

- 器具せんつまみは全開でお使いください。

消　火（こんろ部・グリル部）

●器具せんつまみを押さないで右へいっぱい〝止〟の位置まで完全にまわして消火してください。

〈ご注意〉

- 必ず火が完全に消えたか確認してください。
- 消火後すぐにご使用になる場合は、数秒程まってから点火してください。
- 長時間使用されないとき(就寝時、外出時など)は、器具せんつまみをしめるだけでなく必ずガス元せんを止めてください。
- 左前こんろで自動消火機能が働いて消火した場合も、すみやかに器具せんつまみを「止」の位置までまわしてください。

安全装置が作動したときの処置方法

煮こぼれ消火センサー

●処置について

使用中バーナーが消火したときは、すぐに器具せんつまみ・ガス元せんを〝止〟の位置に戻し、29ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」および、次の方法により処置してください。

- バーナーの炎が消えたときには、安全装置が働いて自動的にガスが止まりますが、完全に止まるまで少し時間がかかります。(約1分) バーナーの消火に気づいたときは、すぐ器具せんつまみを〝止〟の位置に戻してください。
- 再点火されるときは周囲に生ガスがなくなるまで少し（約1分）待ってから「使用方法」に従って点火してください。
- 〝小火〟または〝🔥印〟の位置でご使用中になべをとった場合、煮こぼれ消火センサーが作動して火が消えることがあります。

過熱防止装置(左前こんろ)

●装置の役目と働き

- 空なべやごく少量の油を「手動」「温度調節」モードで使用した場合、弱火燃焼でもなべ温度は上昇を続けることがあります。
  このようなとき、温度センサーがなべ底の熱を感知して自動的にガス通路の弁を閉じて過熱を防止します。

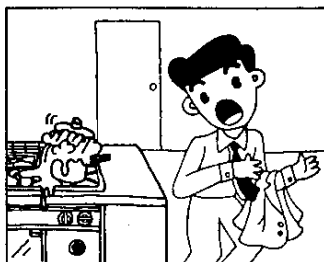
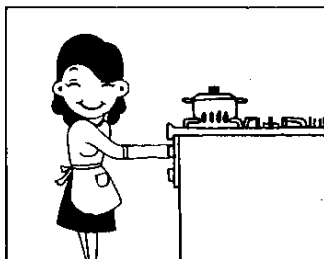
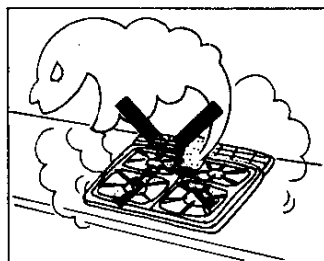
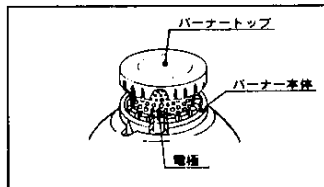
●作動したとき

- 過熱防止装置が働いて自動消火したときは、器具せんつまみを「止」の位置にもどしてください。
  なべのとってなどは高温になっていて、やけどのおそれがありますので、温度が下がるまでそのままにしておいてください。

●使用上の注意

- 小径のなべ、少量の調理をされる場合は、はじめから〝🔥🔥〟（中火）で使用してください。
  〝🔥🔥🔥〟〝開〟(強火)で使用されますと急激になべの温度が上昇するため温度センサーの感知が遅れて設定温度よりもなべの温度が高くなります。あまり高くなりますと過熱防止装置が働いて調理ができません。

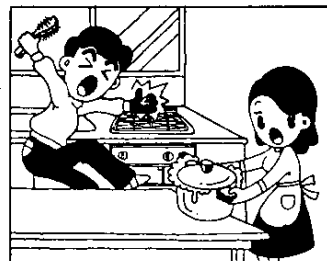
使用時のご注意

● **煮こぼれは器具を早くいためますのでご注意ください。煮こぼれした時は、必ず完全にふきとってください。**
煮こぼれで炎口がつまると炎が逆流して、器具の内部で燃えるおそれがあり危険です。

● **点火の際は、こんろになべやヤカンをかけて点火し、全部の炎口に点火したことを確かめてください。**

● **グリル使用中、後部の排気口の上に物をのせないでください。**
不完全燃焼や異常過熱の原因になります。

● **電極の火花の出る部分はさわらないでください。**
取付位置が狂いますと点火しなくなります。

日常の点検・手入れ

点検・手入れの際のご注意

● **点検・手入れについては、下記の日常の点検以外は大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に依頼してください。**

● **点検で異常を見つけられたときは、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に修理を依頼してください。**

● **点検・手入れの前には必ずガス元せんを閉じ、器具が冷えてから行なってください。**

点　検

● **安全にお使いいただくためにときどき点検してください。**

- 器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものをおいてはいませんか。
- カバーリング、バーナートップ、ごとくなどが正しくセットされていますか。
- バーナートップの炎口が煮こぼれなどで詰っていませんか。
- グリル水入ざらに多量の脂がたまっていませんか。
（脂がたまったまま使用しますと脂が燃えることがあります。）
- 煮こぼれ消火センサーの先端が煮こぼれなどで汚れていませんか。
- 温度センサーの頭部に煮汁やごみが付着していませんか。

お 手 入 れ

そのつど

●ごとく・グリル水入ざら・グリル焼網・カバーリング

・そのつどお手入れしていただくのがいちばんです。汚れがひどいときは洗剤をふくませたナイロンタワシで洗っていただき、お手入れ後は乾いた布で十分水気をとっておいてください。

●トッププレート

・煮こぼれなどの汚れは湿った布でふきとってください。なおとれにくいときは、液状の洗剤を布にふくませて汚れを落とし、お手入れ後はよくしぼった布で洗剤を十分ふきとってください。

〈ご注意〉

・お手入れのとき、器体内部機構に水がかからないようにご注意ください。

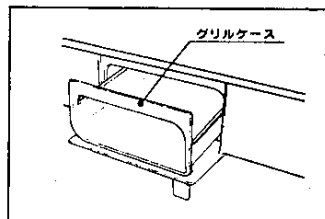
●グリルとびら

・ガラスに油などが飛散した場合は、そのつどまだ温いうちに汚れを落してください。

〈ご注意〉

・ガラスはミガキ砂や金属片、金タワシなどでこすらないでください。印刷がはげたり、キズをつけると割れる原因になります。

●グリルケース

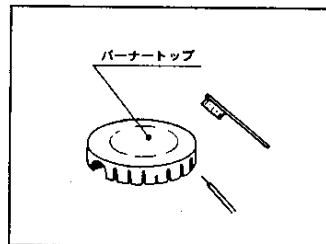
・特に脂が多量に出るような料理をされたあとは、煙の出る原因となりますのでこびりついた脂をふきとるか、洗剤をふくませたナイロンタワシで洗っていただきお手入れ後は乾いた布で十分水気をとっておいてください。グリルケースは手前にひっぱると簡単に引出せます。

〈ご注意〉

・グリルケースの出し入れは、必ずグリルとびらを完全に開いてからおこなってください。

・グリルケースは、掃除、修理などの他は引出さないようにしてください。出された場合は、必ず十分奥に当るまで入れておいてください。グリルとびらが完全にしまらないと焼けムラの原因になります。

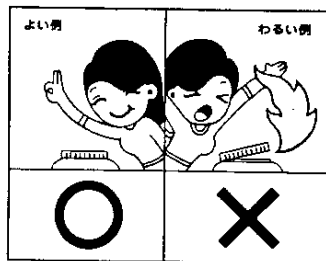
ときどき

●バーナー(こんろ用)

・バーナートップは簡単にとりはずせますので、ブラシやキリ状のものでそうじしてください。目づまりなどで悪くなったバーナーは、取り替えていつもきれいな状態で使用してください。バーナーを目づまりさせたまま使用しますと、不完全燃焼をおこすことがあります。

〈ご注意〉

・バーナートップを再びとりつける場合は、傾いたりしないように確実にセットしているかどうかをご確認ください。

・また大・中・小の位置を確認して、正しくとりつけてください。(詳しくは9ページの部品の取り付けの項をお読みください。)

・バーナー本体についている電極は動かしたりしないようにしてください。点火がしにくくなることがあります。

●煮こぼれ消火センサー

・煮こぼれ消火センサーを固いブラシなどでみがかないでください。故障の原因になります。また煮こぼれなどはすぐふき取るように習慣づけてください。性能が十分発揮できないだけでなく寿命も縮めます。

●温度センサー

・温度センサーの頭部に煮汁やごみが付着したときは、すぐに乾いた布でふき取るように習慣づけてください。
温度センサーの上面を固いブラシなどでみがかないでください。温度センサーに傷をつけたり汚したりしますと性能が十分はっきできなくなります。

故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、直ちにご使用を中止して十分な点検をお願いします。

現象／原因	点火しない・点火しにくい	火移りしにくい	黄炎で燃える	炎が安定しない	異常な音をたてて燃える	使用中に消火する	ガスまたはいやなにおいがする	器具せんつまみから手を離すと消火する	処置方法	参照ページ
ガス元せんの開け忘れ	○								ガス元せんを開ける	—
ガス元せんの開きが不十分		○				○			（全開にする）	
バーナーの炎口づまり	○	○	○			○			つまりを取り除く。それでも直らないときは点検を依頼する	28
バーナートップの浮き	○	○	○	○	○		○		バーナートップを正しくセットする	9
ノズルづまり	○	○							点検・修理を依頼する	—
点火装置の故障	○						○		〃	—
器具せんの故障	○						○		〃	—
点火装置の電極部の汚れ	○								〃	—
器具の銘板と使用ガスの不一致	○	○	○	○	○	○	○		〃	—
点火操作が適切でない	○								「使用方法(点火)」参照	20
煮こぼれ消火センサーの故障						○		○	点検・修理を依頼する	—
煮こぼれ消火センサーの作動						○		○	「使用方法(点火)」参照の上正しく操作する	20

処置方法や原因のわからないときは、お買い求めの販売店または大阪ガス支社へご連絡ください。

故障・異常の見分け方と処置方法 ②

左前こんろ(温調バーナー)のみに該当します。

現象／原因	炊飯時早切れする	炊飯時こげつく	設定温度になる前に自動調節となる	設定温度になっても自動調節にならない	設定温度になる前に自動消火する	設定温度になっても自動消火しない	処置方法	参照ページ
ガス元せんの開け忘れ	○		○		○		ガス元せんを開ける	—
ガス元せんの開きが不十分	○		○		○		（全開にする）	
バーナーの炎口づまり	○		○		○		つまりを取り除く。それでも直らないときは点検を依頼する	28
バーナートップの浮き	○		○		○		バーナートップを正しくセットする	9
温度センサーが汚れている	○	○	○	○	○	○	温度センサーを掃除する	28
温度センサーの傷・変形	○	○	○	○	○	○	点検・修理を依頼する	—
使用なべの形状・材質が適していない	○	○	○	○	○	○	別冊の「クッキングブック」参照	—
自動消火機能が故障		○				○	点検・修理を依頼する	—
温度調節機能が故障			○	○	○		〃	—

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

●29ページ「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見て、もう一度ご確認下さい。
●確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご連絡ください。なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。

(1)品　名……(ドロップインコンロ)
(2)品　番……トッププレートをはずした右前の防熱板にはってあります。

(例)

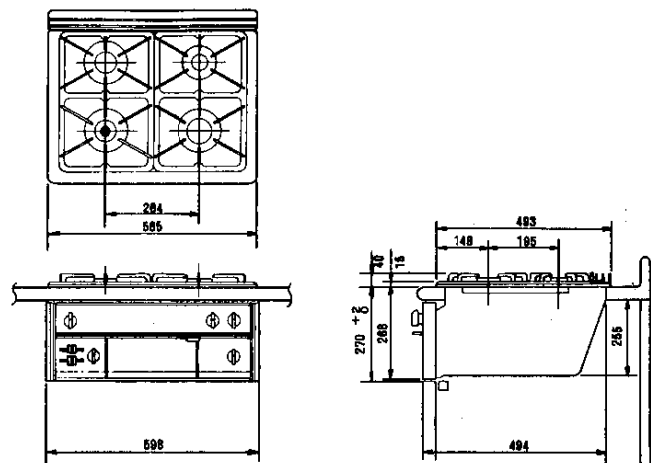
(3)現　象……(できるだけ詳しく)
(4)道　順……(できるだけ詳しく)

転居される場合

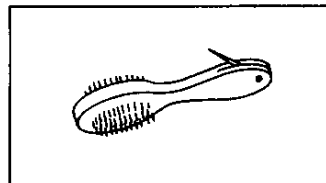
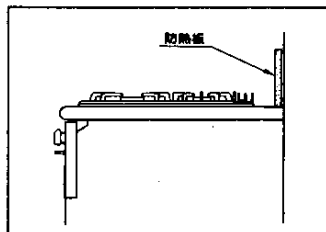
●ガスには都市ガス14種類およびＬＰガスの区分があります。
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
この場合調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

特　長

1. システムに合わせて多様なレイアウトが可能なビルトイン方式で、設置も簡単です。
2. 煮こぼれ消火センサー付ですので、煮こぼれや風によって炎が消えてもガスの放出を最小限に防ぎます。
3. 煮こぼれは全てトッププレートで受けますので器具内部を汚さず、しかもトッププレート部にこぼれた煮汁が簡単にふきとれる、焦げつき対策をほどこしておりますので、お手入れが簡単です。
4. トッププレートとカウンタートップの接続部には、耐久性のすぐれたパッキンで完全にシールされておりますので、カウンター内にごみや煮こぼれが入らず清潔です。
5. 操作は使い勝手のよい前面操作方式です。
6. こんろの最少絞り量を軽い手応えで容易に合わせることができます。
7. 点火は連続放電点火式ですので点火操作が軽快で確実です。
8. グリルは赤外線バーナーを採用し、しかも上火式で料理中の煙も焼き切りますので、ほとんど煙が出ません。
9. 自動温度調節とタイマーでお料理が簡単、失敗も少なく能率よくできる温調バーナー付です。

寸法図と仕様一覧表

器種名		グリル付ドロップインコンロ					
品名		10−750（U）					
外形寸法		高さ308mm（ごとくまで）×巾598mm×奥行494mm					
重量（器具）		24kg					
接続	ガス	PT½ガス管					
	電気	AC 100V					
消費電力		2W					
点火方式		連続放電点火					
安全装置		煮こぼれ消火センサー、過熱防止装置（左前こんろのみ）					
温度調節自動消火機能		70～220℃の範囲で温度調節または自動消火（左前こんろのみ）					
使用ガス 使用ガスグループ		1時間当りのガス消費量					
		個別ガス消費量					全点火時
		大バーナー（右前）	温調バーナー（左前）	中バーナー（左後）	小バーナー（右後）	グリル	ガス消費量
都市ガス用	6 C（kcal/h）	3,300	2,300	2,200	1,250	1,600	10,300（2.43㎥/h）
	13 A（kcal/h）	3,300	2,300	2,200	1,250	1,650	10,300（0.99㎥/h）

別売部品のご紹介

次の様な別売部品を用意しています。大阪ガス支社、サービスステーション、サービスショップでお求めください。

● 掃除ブラシ（４）94-100
・バーナーが目づまりしたときに掃除していただくと安定した燃焼が得られ、効率よく安心して使っていただけます。

● 防熱板（コードNo:15-100-0084～７）
・設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。

おねがい

ガスくさいときは、お部屋の元せんを閉め、窓を全開してから（火気に注意して）大阪ガス支社、サービスステーションにご連絡ください。